

V Міжнародна науково-технічна конференція «Стан і перспективи харчової науки та промисловості»

УДК 658

Ольга Сударева

УО «Могилевский государственный университет продовольствия», г. Могилев,
Республика Беларусь

**ВНУТРЕННИЙ АУДИТ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ В ОРГАНИЗАЦИИ**

Olga Sudareva

INTERNAL AUDIT OF THE FOOD SAFETY SYSTEM IN THE ORGANIZATION

В настоящее время проблема безопасности пищевых продуктов актуальна как для потребителей, так и для организаций производителей пищевых продуктов. Эффективным средством поддержания уровня и повышения качества системы безопасности пищевых продуктов в организации выступает внутренний аудит.

Внутренний аудит представляет собой систему постоянного наблюдения и проверки деятельности организации, выявления отклонений и неблагоприятных ситуаций, своевременного информирования руководства для принятия решений по устранению, снижению рисков деятельности и управлению ими.

Важнейшими задачами внутреннего аудита выступают: оценка надежности и эффективности системы внутреннего контроля; мониторинг процесса устранения выявленных нарушений и недостатков; разработка рекомендаций по совершенствованию системы внутреннего контроля.

Далее, исходя из направленности аудита, для достижения вышеперечисленных задач, внутренний аудитор должен исследовать и дать оценку конкретных вопросов. Так, при проведении внутреннего аудита системы безопасности пищевых продуктов в организации рекомендуется изучение и оценка следующих вопросов:

- наличие в организации внедренной и документированной системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также ее поддержка и обновление;

- оценка документального оформления системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, в частности утверждена ли в организации политика безопасности пищевых продуктов, ведутся ли документы, необходимые для обеспечения ее эффективной разработки, внедрения, использования и обновления;

- компетентность, осведомленность и подготовка персонала, выполняющего работу, влияющую на безопасность пищевых продуктов, а именно установлены ли соответствующие требования к персоналу, обеспечивается ли обучение, проводится ли оценка эффективности обучения, обеспечивается ли осведомленность персонала и др.;

- оценка готовности к аварийным ситуациям и несчастными случаями, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, а также разработаны и применяются ли процедуры управления потенциальными аварийными ситуациями;

- определение и доведение до сведения персонала ответственности и полномочий, связанных с системой безопасности пищевых продуктов;

- анализ руководством системы безопасности пищевых продуктов, включая оценку возможностей её улучшения и потребности в изменении, и анализ изменения условий деятельности, которые могут влиять на безопасность пищевых продуктов.

Таким образом, систематическое изучение и оценка вышеприведенных вопросов внутренним аудитором позволит повысить качество системы безопасности пищевых продуктов в организации, снизить риски аварийных ситуаций и несчастных случаев, а в случае форс-мажорных обстоятельств своевременно реагировать на проблемную ситуацию и оперативно принимать управленческие решения.